



Салат по-азиатски с мускатной тыквой и заправкой из лайма и чили

🕒 15—20 Мин. 

Способ приготовления

Ингредиенты 2 Порции

🔥 = Kotányi Produkte

0.5 кг	Мускатная дыня
2 шт.	Зеленый лук
1 шт.	Зубчик чеснока
2 шт.	Органические лаймы
1	Пучок свежей кинзы
1 шт.	Свежий перец чили
1 ч. л.	Коричневый сахар
	Оливковое масло
	Кунжутное масло
	Соевый соус
1 ч. л.	🔥 Кориандр целый
1	🔥
1 щепотка	🔥 Соль морская
1 ч. л.	🔥 4 перца
0.5 ч. л.	🔥
1 ч. л.	🔥 Красный перец Чили острый молотый

- 1 Измельчите хлопья чили, перец и семена кориандра пестиком в ступке, затем добавьте корицу и соль.
- 2 Натрите тыкву на терке для пармезана или тонко нарежьте. Затем обжарьте молотые специи с оливковым маслом в сковороде. Добавьте тыкву и обжарьте.
- 3 Заправка: смешайте сок и цедру лайма с оливковым маслом, кунжутным маслом и соевым соусом. Мелко нарежьте чеснок, зеленый лук и маленькие перцы чили. Добавьте сахар и половину чайной ложки кайенского перца и тщательно перемешайте.
- 4 Подавайте теплую тыкву с заправкой и свежими листьями кинзы.

